

# FELIPE RUTINI

## BLEND



<b>Cosecha</b>	1997
<b>Varietalidad</b>	50% Cabernet Sauvignon de Agrelo, 30% Merlot de Tupungato, 7% Malbec de La Consulta, 3% Syrah de Tupungato.
<b>Crianza</b>	24 meses, en roble francés nuevo
<b>Enólogo</b>	Lic. Mariano Di Paola
<b>Potencial de guarda</b>	20 años

### Notas de Cata

Este distinguido vino de corte, en el que predomina el Cabernet Sauvignon, desarrolla una reinterpretación de la tradición bordelesa. Su bouquet evoca aromas a fruta fresca con toques de vainilla y frutos secos. En boca se revela un perfil corpóreo y estructurado que despliega acentos frutados en combinación con especias y notas de cacao. .

### Sugerencias de acompañamiento

Todo tipo de carnes blancas: pescados, pollo y mariscos. Platos con cerdo, platos con toques salados: comida china y charcutería. Platos asiáticos y latinos: comida mexicana o peruana. Preparaciones picantes y especiadas. Sushi y ceviches.

	<b>Altura del viñedo</b>	1.400 m.s.n.m
	<b>Crianza</b>	24 meses
	<b>Cantidad de botellas</b>	15.000 botellas



## RUTINI